

UN DOLCETTO BRASILIANO

Vi piace il cioccolato? Crediamo proprio di sì!

E siamo sicure che la nostra ricetta vi piacerà sicuramente, sarà gradita anche a mamma e papà.

Prepariamo il **BRIGADEIRO**

Ingredienti:

- 450 gr. di **latte condensato**
- 20 gr. di **cacao amaro**
- 20 gr. di **burro**
- **codette di cioccolato** q.b.

Preparazione:



Per prima cosa unghiamo il pentolino con del burro, in modo che il composto che andremo a preparare non si attacchi.

Accendiamo il fuoco e mettiamo il latte condensato e la noce di burro
Mescoliamo per far sciogliere bene il burro.



Aggiungiamo il cacao amaro setacciato e mescoliamo di tanto in tanto, lasciando sul fuoco per circa 15 minuti



Quando il composto ha raggiunto una consistenza compatta lo togliamo dal fuoco, lo lasciamo raffreddare per qualche ora in frigorifero



Quando sarà completamente raffreddato, iniziamo a formare i brigadeiro: preleviamo una porzione di impasto grande quanto una noce, lo modelliamo dandogli la forma di una pallina e lo ricopriamo con codette di cioccolato



Adagiamo i nostri brigadeiro in pirottini di carta e serviamo.

BUONA MERENDA